

Vorspeise

Frühlingssalate vom Marienhof Esperde

mit gebratenen Austernpilzen in Brombeeressigmarinade 12,00
oder mit gebratenen Rotgarnelen in Orangen-Chili-Vinaigrette 15,00

Roastbeefröllchen gefüllt mit Blattsenf, Ruccola
und Bärlauchpesto mit hausgemachten Mixed Pickles 15,00

Marinierte *Avocados* in Limetten-Pfeffer-Vinaigrette
mit gebratenen Jacobsmuscheln 21,00

Suppe

Bärlauchcremesuppe mit Croutons 7,00
und mit Crostini mit Bresaola-Schinken 8,00

Frischkäsecremesuppe
mit Petersiliennockerl, Petersilienöl und Croutons 8,00

Vegetarisch

Spinatknödel mit Bergkäse gefüllt in Parmesansauce
mit Marktgemüse und kleinem Salat
als Vorspeise (ohne Salat) 16,00 als Hauptgang 22,00

Bezüglich der Allergen-Kennzeichnungsverordnung fragen Sie bei Problemen Ihrerseits mit bestimmten Lebensmitteln vor der Bestellung nach unserem geschulten Personal.

Fisch

Saiblingfilet auf Zitronenrisotto

mit Erbsenschoten und weißer Balsamicobutter

als Zwischengang 24,00

als Hauptgang 31,00

Filet vom *Red Snapper* auf süß-sauren Linsen

mit gelber Currysauce und geschmortem Fenchel

als Zwischengang 24,00

als Hauptgang 31,00

Fleisch

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

mit Preiselbeeren und lauwarmen Kartoffel-Feldsalat 29,00

Rosa *Lammhufte* in der Bärlauchkruste

auf Rosmarinjus mit breiten Bohnen und Kartoffelgratin 30,00

Wildschweinmedaillons

- rosa gebraten mit Walnusskruste -

auf Kartoffel-Selleriepüree und Pilzcrêpe 34,00

Dessert

Variation von der Schokolade

mit Schokoladenmousse, Schoko-Crème Brûlée und Beerenparfait 14,00

Österreichische *Topfenknödel* in Mohnbrösel

auf Zwetschgenröster mit Walnusskrokant

1 Knödel 9,00

2 Knödel 12,00

Marzipanhippe mit 1 Kugel Sorbet nach Tagesangebot 8,50

Änderungen vorbehalten (Stand 26.3.2026)